

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Di zaman yang serba modern anak-anak, para remaja dan orang dewasa lebih menyukai makanan cepat saji. Dalam kesibukannya, mereka cenderung memilih makanan yang cepat tersaji dan praktis. Makanan cepat saji seperti mie instan, *fried chicken*, dan nugget banyak dikonsumsi dalam keseharian mereka. Di antara makanan cepat saji, nugget merupakan salah satu makanan cepat saji yang banyak dipilih.

Nugget adalah produk makanan yang berbahan dasar daging yang diberi bumbu dan tepung serta dibalur dengan tepung panir. Dalam mengkonsumsinya nugget diolah dengan cara digoreng dalam minyak yang banyak. Nugget memiliki kandungan serat yang sedikit, sehingga jika orang mengonsumsi nugget juga harus mengonsumsi sayur agar kebutuhan serat tetap terpenuhi.

Jantung pisang merupakan kelompok sayuran yang mengandung zat gizi yang baik bagi kesehatan. Dalam jantung pisang mengandung protein, fosfor, mineral, kalsium vitamin B1, C dan kandungan serat yang cukup tinggi (Panji, 2012). Karena kaya akan kandungan gizi maka konsumsi jantung pisang perlu ditingkatkan. Saat ini jantung pisang umumnya diolah menjadi makanan seperti botok, gudeg, dan abon.

Dalam penelitian ini, akan dilakukan pengolahan nugget yang berbahan dasar jantung pisang dan tepung mocaf. Olahan nugget jantung pisang tersebut diharapkan dapat memenuhi kebutuhan sayur khususnya pada anak-anak. Sayuran pada umumnya tidak disukai oleh anak-anak sehingga sayuran perlu diolah menjadi bentuk lain, misalnya dengan nugget jantung pisang. Kandungan serat dalam nugget jantung pisang juga dapat memberikan rasa kenyang yang lebih lama dan sesuai untuk orang yang sedang menjalani program diet rendah kalori. Hal tersebut juga didukung dengan kandungan lemak dalam jantung pisang juga rendah (Anem, 2011).

Penggunaan mocaf dalam olahan nugget jantung pisang bertujuan untuk menggantikan penggunaan tepung terigu. Mocaf berasal dari modifikasi tepung ubi kayu yang dibuat dengan cara fermentasi sawut ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*). Dengan memanfaatkan tepung mocaf, diharapkan penggunaan tepung terigu dapat dikurangi dan secara tidak langsung dapat meningkatkan nilai ekonomi dari ubi kayu.

### 1.2. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas penulis membuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan nugget tongsangcaf ?
2. Bagaimana karakteristik dari nugget tongsangcaf dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan keseluruhan serta kandungan karbohidrat dan proteinnya ?
3. Bagaimana analisis ekonomi dari produk nugget jantung pisang mocaf ?

### 1.2 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini antara lain:

1. Jantung pisang yang digunakan yaitu dari pisang kepok saja.
2. Tepung mocaf di beli dari Koperasi Masyarakat Desa Hutan Sumber Tani merek tepung mocaf caSsi-A.
3. Karakter yang diteliti dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan keseluruhan serta kandungan karbohidrat dan proteinnya.

### 1.3 Tujuan

1. Mengetahui proses pembuatan nugget tongsangcaf yang benar.
2. Mengetahui karakteristik dari nugget tongsangcaf dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan keseluruhan serta kandungan karbohidrat dan proteinnya.
3. Mengetahui analisis ekonomi dari produk nugget jantung pisang mocaf.